

TRAMONTINA



FRITADEIRA ELÉCTRICA

**MANUAL DE INSTALAÇÃO
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO**



O fabricante reserva-se o direito de modificar sem aviso prévio as características dos aparelhos apresentados nesta publicação.

1. INDICE

1. INDICE.....	1
2. ÍNDICE ANALÍTICO	1
3. SEGURANÇA.....	2
4. NORMAS E ADVERTÊNCIAS GERAIS.....	3
4.1. Informações Gerais	3
4.2. Garantia.....	3
4.3. Descrição do Equipamento	3
4.4. Placa de identificação	4
4.5. Peças de Reposição	4
4.6. Equipamentos e Acessórios.....	4
4.7. Dispositivos de Segurança.....	5
5. UTILIZO E FUNCIONAMENTO	5
5.1. Descrição dos Comandos.	5
5.2. Ligar e Desligar o equipamento	6
5.3. Encher e Esvaziar o Compartimento de Cocção	6
5.4. Conselhos para a Utilização	7
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	8
6.1. Advertências para a Limpeza e Manutenção.....	8
6.2. Manutenção de Rotina	8
6.3. Limpeza do Compartimento de Cocção.....	8
7. AVARIAS	9
8. INSTALAÇÃO.....	10
8.1. Embalagem e Desembalagem.....	10
8.2. Instalação	10
8.3. Ligação da Alimentação Elétrica.....	11
8.4. Montagem do Equipamento em Série.....	12
8.5. Teste	12
9. AJUSTES.....	12
10. DESCARTE DO EQUIPAMENTO	12
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE ANALÍTICO

A

Advertências para a Limpeza e Manutenção; 8
AVARIAS; 9

C

Conselhos para a Utilização; 7
Consigli per il normale utilizzo; 7

D

DESCARTE DO EQUIPAMENTO; 12
Descrição do Equipamento; 3
Descrição dos Comandos; 5
Dispositivos de Segurança; 5

E

Encher e Esvaziar o Compartimento de Cocção; 6
Equipamentos e Acessórios; 4

G

Garanzia; 3

I

Informações Gerais; 3
Instalação; 10

L

Ligação da Alimentação Elétrica; 11
Ligar e Desligar o equipamento; 6
Limpeza do Compartimento de Cocção; 8

M

Manutenção de Rotina; 8
Montagem do Equipamento em Série; 12

P

Peças de Reposição; 4
Placa de identificação; 4

S

SEGURANÇA; 2

3. SEGURANÇA



Recomendamos que sejam lidas atentamente as instruções e advertências contidas no presente manual antes de utilizar o equipamento. As informações contidas no manual são fundamentais para o uso seguro e para a manutenção da máquina.



Conserve com cuidado este manual para consultá-lo em qualquer caso de necessidade.



O sistema elétrico foi projetado de acordo com a norma **CEI EN 60335-1** e **60335-2-37**.



Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo relativo serviço de assistência técnica, ou, de qualquer maneira, por uma pessoa com qualificação análoga, a fim de evitar qualquer risco.

O construtor, na fase de projeto e de construção, prestou especial atenção aos aspectos que podem provocar riscos para a segurança e para a saúde das pessoas que interagem com o equipamento.

Leia atentamente as instruções referidas no manual fornecido e as que se encontram aplicadas no aparelho, em particular respeite as normas relativas à segurança.

Não force nem elimine os dispositivos de segurança instalados. O não respeito desta exigência pode causar graves riscos para a segurança e para a saúde das pessoas.

É aconselhável simular algumas manobras de teste para identificar os comandos, em particular os que são relativos à ativação e desativação, e às suas principais funções.

O equipamento destina-se somente ao uso para o qual foi projetado. Qualquer outra utilização é considerada imprópria.

Declinamos toda e qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou componentes devido ao uso impróprio ou errado.

Todas as intervenções de manutenção que requerem uma competência técnica precisa ou uma específica capacidade devem ser executadas exclusivamente por pessoal qualificado.

Para garantir a higiene e proteger os alimentos contra os fenômenos de contaminação, é

necessário limpar cuidadosamente os elementos que entram em contato direta ou indiretamente com os alimentos e todas as áreas limítrofes. Efetue estas operações utilizando exclusivamente detergentes de uso alimentar, evitando produtos inflamáveis ou produtos que contêm substâncias nocivas para a saúde.

No final de cada utilização, certifique-se de que os queimadores estejam apagados, com os registros de comando desativados e as linhas de fornecimento de energia desligadas.

Em caso de inatividade prolongada, além de desconectar todos os cabos de alimentação, é necessário limpar com cautela todas as partes interiores e exteriores do equipamento.



Para a ligação direta à rede elétrica, é necessário proporcionar um dispositivo que garanta o desligamento da rede, com uma abertura entre os contatos que permita a desconexão completa sob as condições de sobretensão categoria III, em conformidade com as instruções de instalação.



Para evitar incêndios, nunca deixe o nível do óleo ficar abaixo do mínimo indicado no tanque.



Recomenda-se trocar o óleo quando sua cor se torna muito escura ou quando produz gases com temperaturas perto de 160 ° C - 180 ° C. Quanto mais velho o óleo, maior a chance de incêndio.



Tenha particularmente cuidado com alimentos congelados e porções grandes para não formar espuma.



Utilize óleos mono-semente ou misturas de óleos específicos para fritura.



Tenha particularmente cuidado com o piso onde está o equipamento: há possibilidade dele ficar escorregadio por causa de respingos de óleo.



Não pulverize o aparelho com jatos de água diretos.

4. NORMAS E ADVERTÊNCIAS GERAIS

4.1. Informações Gerais

Este manual foi concebido pelo fabricante para fornecer as informações necessárias para aqueles que estão autorizados a interagir com ele.

Recomenda-se aos destinatários das informações que as leiam atentamente e que as cumpram rigorosamente.

A leitura das informações contidas no presente documento permite evitar riscos para a saúde e para a segurança das pessoas.

Conserve este manual durante toda a vida útil do equipamento num local conhecido e facilmente acessível, mantendo-o à disposição para quando for necessária a consulta.

Para evidenciar algumas partes do texto de considerável importância, ou para indicar algumas especificações importantes, foram adotados símbolos específicos cujo significado está descrito a seguir:



Indica informações importantes relativas à segurança. É necessário adotar comportamentos apropriados para não pôr em risco a saúde e a segurança das pessoas e não causar danos.



Indica informações técnicas de particular importância que não devem ser ignoradas.

4.2. Garantia

A garantia do aparelho e dos componentes por nós produzidos tem uma duração de 1 ano, a contar da data de envio, e traduz-se no fornecimento gratuito das partes que, segundo a nossa análise incontestável, sejam defeituosas. Os defeitos devem sempre ser independentes de uma eventual incorreta utilização do produto que

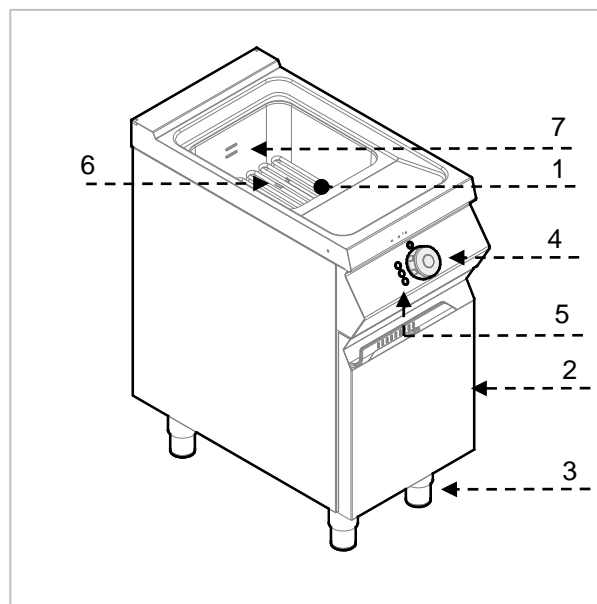
não esteja em conformidade com as indicações referidas no manual.

Os materiais substituídos em garantia são considerados nossa propriedade e devem, portanto ser-nos restituídos ao cuidado e a cargo do cliente.

4.3. Descrição do Equipamento

A fritadeira foi projetada e construída para a fritura de alimentos no setor da distribuição de alimentos profissional. Dependendo dos requisitos de utilização, o equipamento é fabricado com um ou dois compartimentos.

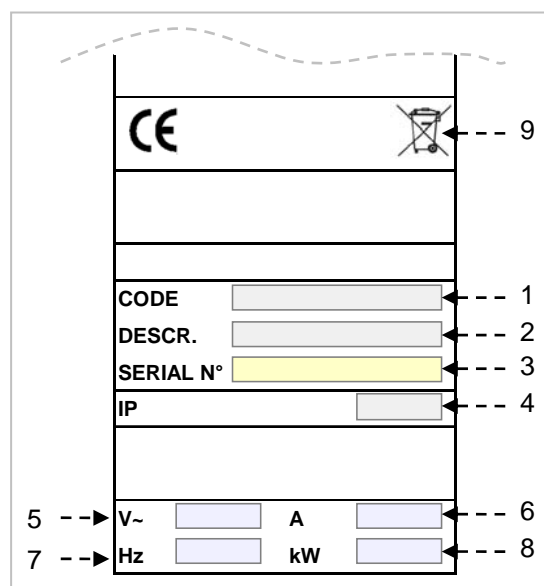
- 1) Compartimento de fritura.
- 2) Porta.
- 3) Pés reguláveis
- 4) Manípulo termostato: ajusta a temperatura do óleo no compartimento.
- 5) Lâmpadas de controle
- 6) Resistências: aquecem o óleo do compartimento.
- 7) Nível mínimo e máximo do óleo no compartimento.



4.4. Placa de identificação

A placa de identificação mostrada está aplicada diretamente sobre o equipamento. Ela contém referências e todas as informações essenciais para uma operação segura.

- 1) Código do equipamento
- 2) Descrição do equipamento
- 3) Número de série
- 4) Graus de proteções IP
- 5) Tensão de alimentação
- 6) Potência elétrica
- 7) Frequência da alimentação
- 8) Potência nominal
- 9) Símbolo RAEE



4.5. Peças de Reposição



Antes de realizar qualquer substituição, ativar todos os dispositivos de segurança fornecidos.



Em particular, desligue a energia usando o disjuntor seccionador.

Caso seja necessário substituir as peças desgastadas, utilize somente peças de reposição originais.

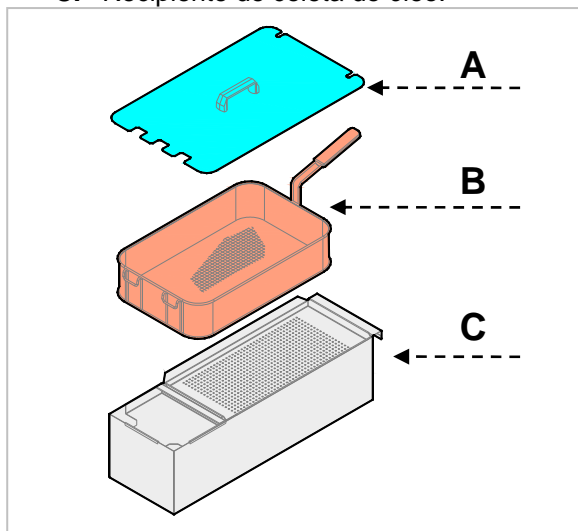


Declinamos toda e qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou componentes devidos à utilização de peças de reposição não originais e intervenções que possam modificar os requisitos de segurança, sem a permissão do fabricante

4.6. Equipamentos e Acessórios

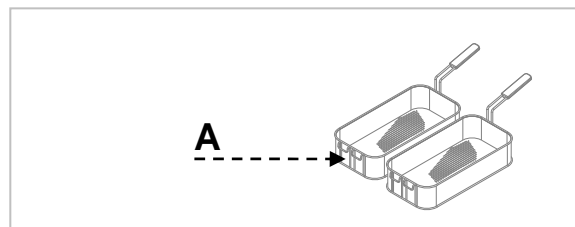
Juntamente com a fritadeira são fornecidos os seguintes equipamentos:

- A. Tapa do compartimento.
- B. Cesta de cocção.
- C. Recipiente de coleta do óleo.



A pedido o equipamento pode ser fornecido juntamente com os seguintes acessórios:

- A. Kit meia cesta
- B. Kit cesta inteira

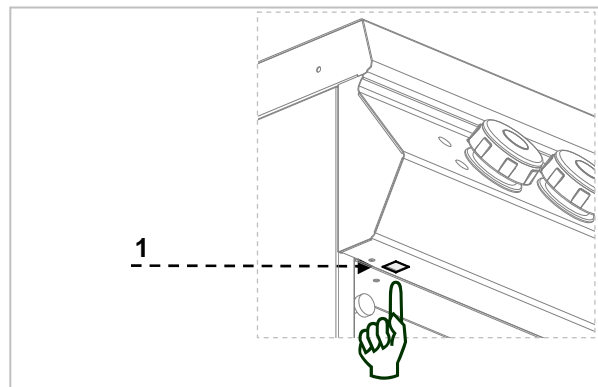



4.7. Dispositivos de Segurança

O equipamento é dotado dos seguintes dispositivos de segurança:

Termostato de segurança: interrompe a alimentação elétrica em caso de superaquecimento.

A intervenção do termostato de segurança é indicada pela lâmpada vermelha específica. A ilustração indica a posição do termostato de segurança.



 Verifique diariamente que os dispositivos de segurança estejam operativos e instalados corretamente.

5. UTILIZO E FUNCIONAMENTO

5.1. Descrição dos Comandos.

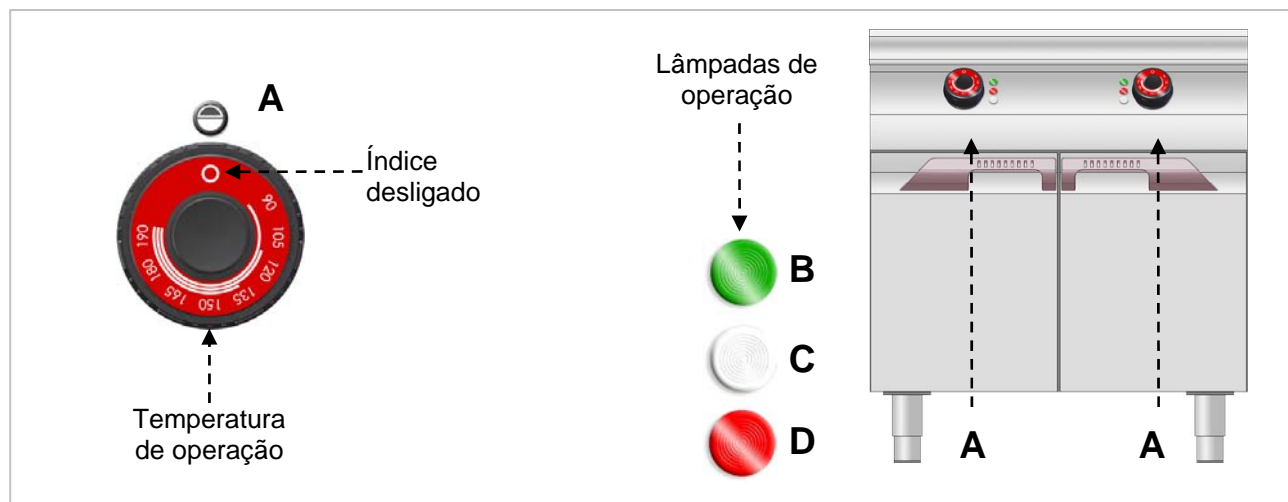
No painel do equipamento se encontram comandos para ativar as funções principais.

A) Manípulo comando da resistência: para ligar e desligar as resistências de aquecimento.

B) Lâmpada verde: indica a alimentação elétrica

C) Lâmpada branca: indica a fase de aquecimento da fritadeira.

D) Lâmpada vermelha: indica a intervenção do termostato de segurança.



5.2. Ligar e Desligar o equipamento

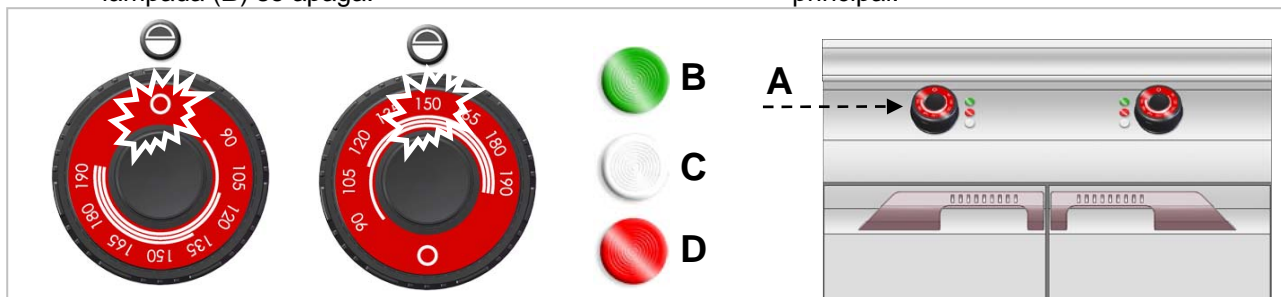
Ligar

1. Desligue o disjuntor seccionador para desativar a alimentação elétrica principal.
2. Encher o compartimento de cocção.
3. Girar o manípulo (A) até a posição desejada. A lâmpada verde (B) se

acende. A lâmpada branca (C) se acende para indicar a fase de aquecimento. Quando o óleo atingir a temperatura desejada, a lâmpada branca (C) se apaga.

Desligar

1. Girar o manípulo (A) na posição 0 para desligar as resistências elétricas. A lâmpada (B) se apaga.
2. Utilizar o interruptor seccionador para desligar a ligação à linha elétrica principal.



5.3. Encher e Esvaziar o Compartimento de Cocção



Antes de encher o compartimento, verifique que a válvula de drenagem (A) esteja fechada.



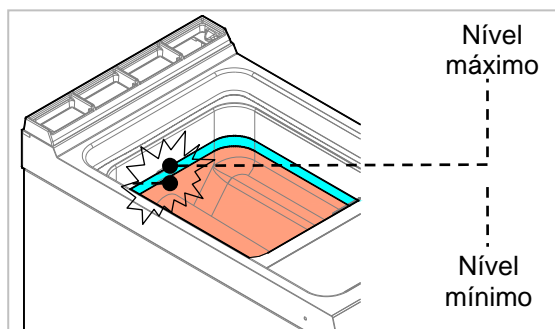
Evite utilizar o equipamento com o nível de óleo abaixo do mínimo mostrado no compartimento.



Não se recomenda a utilização do equipamento com o nível de óleo acima do máximo indicado no compartimento.



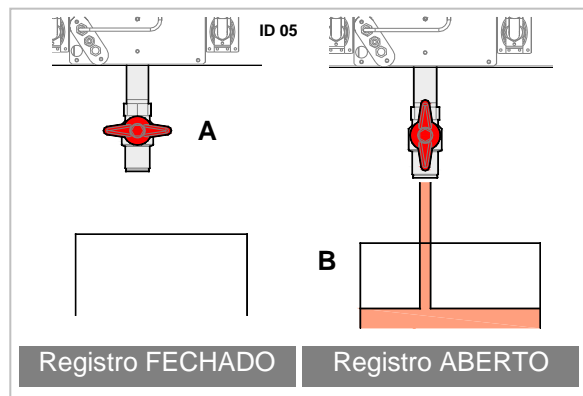
Jamais acenda o queimador sem óleo no compartimento: isso pode causar danos irreversíveis à estrutura.

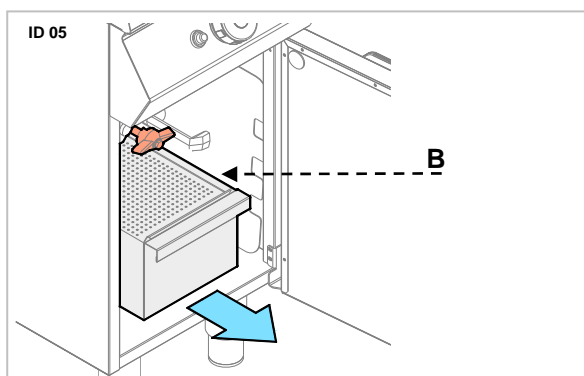


Antes de esvaziar o compartimento deixe esfriar o equipamento durante 10 a 15 min de modo que o óleo alcance uma temperatura aceitável.

Para esvaziar o compartimento seguir as instruções abaixo:

- A. Abra a porta.
- B. Verifique que o recipiente de coleta do óleo (B) esteja corretamente posicionado embaixo do registro.
- C. Abra o registro (A).
- D. Retire o recipiente de coleta do óleo (B).
- E. Feche a porta.





Não descarregue o óleo no meio ambiente, efetue o descarte em conformidade com as leis aplicáveis no país de utilização.

5.4. Conselhos para a Utilização

Inatividade prolongada

Se o aparelho permanecer inativo durante um longo período de tempo, proceda da seguinte forma:

1. Desligue o disjuntor seccionador para desativar a alimentação elétrica principal.
2. Limpe cuidadosamente o aparelho e as áreas limítrofes.
3. Recubra com uma leve camada de óleo alimentar as superfícies em aço inox.
4. Execute todas as operações de manutenção;
5. Deixe o equipamento e os compartimentos de cocção abertos.



Após o uso, esvaziar sempre o compartimento de cocção.

Conselhos para a utilização normal

Para garantir uma correta utilização do aparelho é importante aplicar os seguintes conselhos:

- Utilizar somente acessórios indicados pelo fabricante;
- Utilizar as cestas de cocção de maneira correta;
- Verificar que o registro de drenagem esteja fechado antes de encher o compartimento de cocção;

- Verifique que o nível do óleo nunca seja inferior ao mínimo indicado no compartimento.
- Antes da imersão da cesta, verificar que o óleo tenha atingido a temperatura desejada;
- Mergulhe a cesta lentamente para evitar a formação excessiva de espuma.
- Filtrar o óleo de cocção frequentemente.
- Nos breves momentos de pausa é aconselhável reduzir a temperatura para reduzir o consumo de combustível e evitar o envelhecimento do óleo.
- É aconselhável trocar o óleo quando a cor se torna muito escura ou quando produz gases com temperaturas em torno de 160 ° C - 180 ° C.



Jamais utilize o equipamento sem óleo dentro do compartimento. Isto pode comprometer a estrutura do equipamento de maneira irreparável.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1. Advertências para a Limpeza e Manutenção



Antes de efetuar qualquer intervenção de manutenção, ative todos os dispositivos de segurança previstos. Em particular, desligue o

disjuntor seccionador para desativar a alimentação elétrica principal.

6.2. Manutenção de Rotina

A manutenção de Rotina consiste na limpeza diária de todas as partes que podem entrar em contato com os alimentos e na manutenção periódica dos queimadores, bicos e canais de saída.

Uma boa limpeza permite obter melhor desempenho, maior durabilidade do equipamento e a manutenção constante dos requisitos de segurança.

Não pulverize o equipamento com jatos de água diretos ou com aparelhos de alta pressão.

Para limpar o aço inoxidável não utilize palhas de aço ou escovas de ferro, pois podem depositar partículas ferrosas que, ao oxidar-se, criam ferrugem.

Para remover resíduos endurecidos utilize espátulas de madeira, de plástico ou esponjas de borracha abrasiva.

Durante os períodos de prolongada inatividade, aplique sobre todas as superfícies em aço inox uma camada protetora passando um pano embebido em óleo de vaselina e areje regularmente os locais.



Não use produtos que contenham substâncias danosas ou perigosas para a saúde das pessoas (solventes, gasolina, etc...).

É aconselhável limpar no final do dia:

- O compartimento de cocção;
- As cestas e os acessórios em geral;
- O equipamento.

Periodicamente providenciar a execução por pessoal especializado das seguintes operações:

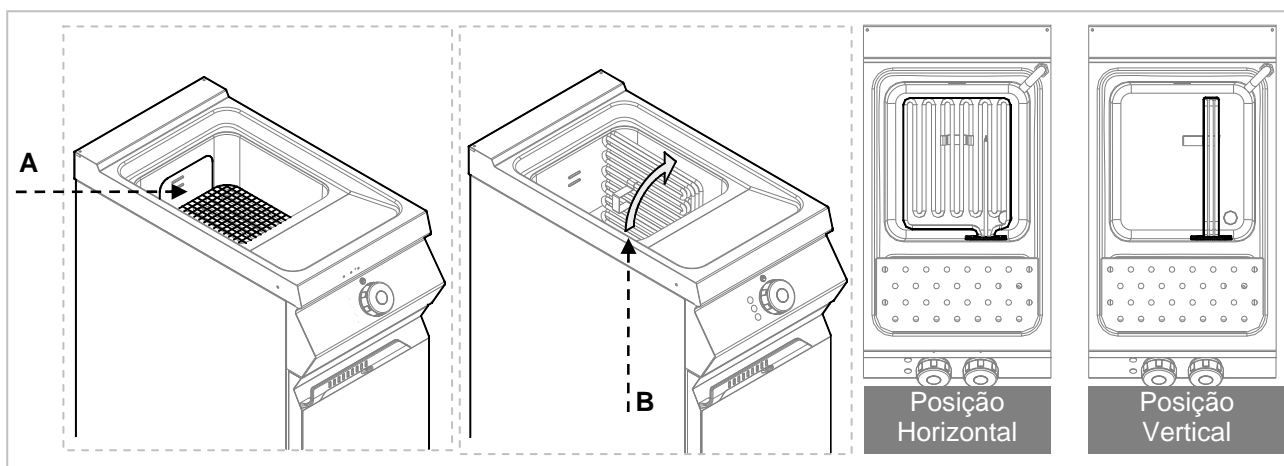
- Verificar que os componentes elétricos funcionem corretamente.
- Verificar que os termostatos de segurança funcionem corretamente.

6.3. Limpeza do Compartimento de Cocção

Para esta operação, proceda da seguinte maneira:


- Desligar e deixar esfriar o equipamento.
- Desligar o disjuntor seccionador para desativar a alimentação elétrica principal.
- Drenar e filtrar o óleo contido no compartimento de cocção.
- Remover e limpar as cestas e seu respectivo suporte (A).
- Girar as resistências (B) na posição vertical.
- Limpar o interno do compartimento utilizando um detergente adequado para uso alimentar.

- Enxaguar com água e esvaziar o compartimento.
- Borrifar o compartimento com um produto específico ou com uma solução de vinagre e água para remover os resíduos de detergente.
- Enxaguar, esvaziar e secar o compartimento.
- Limpar os acessórios depois da utilização com um desengordurante adequado
- Recomenda-se a lavagem na máquina de lavar louças.
- Girar as resistências (B) em posição horizontal (posição operativa).



7. AVARIAS

As informações a seguir fornecidas têm por objetivo ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e disfunções que podem surgir durante a utilização. Alguns destes problemas podem ser resolvidos pelo usuário, para todos os outros são necessárias competências específicas e, portanto os consertos devem ser efetuados exclusivamente por pessoal qualificado.


Problema	Causas	Soluções
As resistências de aquecimento não ligam.	Ligação elétrica não correta.	Verifique os componentes elétricos.
	Intervenção do termostato de segurança.	Restabelecer o equipamento (ver capítulo específico)
	Conversor das resistências avariado.	Substituir o conversor.  Contate o centro de assistência.

8. INSTALAÇÃO

8.1. Embalagem e Desembalagem

Efetue a movimentação e a instalação respeitando as informações do fabricante, indicadas diretamente na embalagem, no aparelho e no presente manual.

O sistema de elevação e transporte do produto embalado prevê a utilização de uma empilhadeira de garfos ou de um porta-pallets. É necessário tomar particularmente cuidado para equilibrar o peso de modo a evitar o risco de tombamento (evite inclinações excessivas!).

 **ATENÇÃO:** Ao introduzir o dispositivo de elevação tenha cuidado com o cabo de alimentação e com a posição dos pés.

A embalagem é feita de papelão e o pallet de madeira. Na embalagem em papelão está impressa uma série de símbolos que evidenciam, segundo as normas internacionais, as instruções às quais devem ser submetidos os aparelhos durante as operações de carga e descarga, transporte e armazenamento.



No ato da entrega verifique que a embalagem esteja inteira e que durante o transporte não tenha sofrido danos.

Qualquer dano deve ser imediatamente reportado ao transportador.


O equipamento deve ser desembalado o mais rapidamente possível para verificar a sua integridade e a ausência de danos.

Não corte o papelão com ferramentas afiadas para evitar danificar os painéis de aço que se encontram por baixo.

Faça deslizar o papelão para cima.

Após ter desembalado o aparelho, verifique que as características correspondam ao seu pedido de encomenda.

Em caso de eventuais anomalias, contate imediatamente o revendedor.

 Os elementos da embalagem (sacos de nylon, poliestireno expandido, grampos...) não devem ser deixados ao alcance das crianças. Retire o filme protetor em PVC das paredes internas e externas evitando usar ferramentas metálicas.

8.2. Instalação


Todas as fases de instalação devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal qualificado.

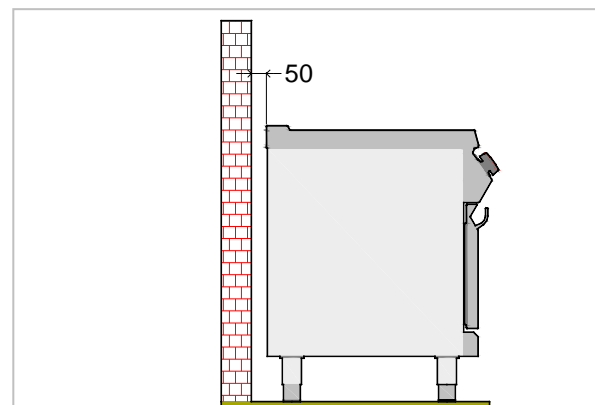
Todas as fases de instalação devem ser consideradas, desde a realização do projeto geral.

A área de instalação deve estar equipada com todas as ligações de alimentação, de descarga de resíduos de produção, deve ser adequadamente iluminada e possuir todos os requisitos higiênicos e sanitários nos termos das leis em vigor.

Instale o equipamento a uma distância da parede de no mínimo 5 cm, a não ser que esta seja resistente a temperatura igual ou superior a 150°C.

Nivele o aparelho agindo sobre cada pé individualmente

 Este aparelho só pode ser instalado e funcionar em locais permanentemente ventilados, para garantir um correto funcionamento do mesmo.



8.3. Ligação da Alimentação Elétrica

A ligação deve ser efetuada por pessoal autorizado e qualificado, no pleno respeito das leis em vigor e utilizando material apropriado

Este equipamento é fornecido nas seguintes voltagens:

- 380-415V 3N~ 50-60Hz
- 220-240V 3~ 50-60Hz



Antes de efetuar a ligação certifique-se da presença na rede de alimentação de um apropriado interruptor com abertura mínima entre os conatos de 3 mm.

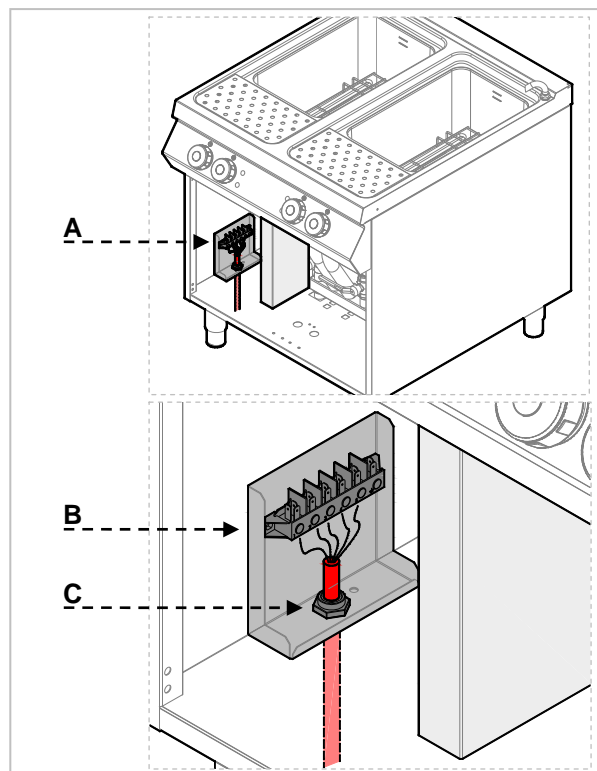
Os tipos de cabos corretos estão disponíveis nos anexos.



Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo relativo serviço de assistência técnica, ou, de qualquer maneira, por uma pessoa com qualificação análoga, a fim de evitar qualquer risco.

Para executar corretamente a ligação, seguir as instruções abaixo:

- Remover a proteção da caixa de terminais (A).
- Ligar o disjuntor seccionador à caixa de terminais (B) do equipamento como indicado no desenho e no esquema elétrico (ver anexos).
- Utilizar um cabo flexível com características não inferiores à tipologia H07RN-F resistente no mínimo a 80°C.
- Apertar o prensa cabo (C) .
- Recolocar a proteção da caixa de terminais.

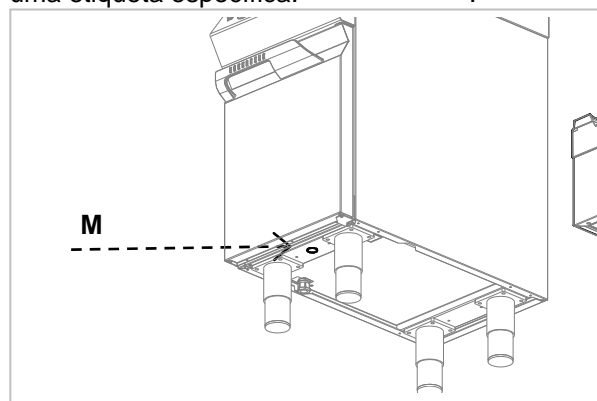


O equipamento é fornecido com um terminal equipotencial (M).

Em correspondência com o terminal é fornecida



uma etiqueta específica:

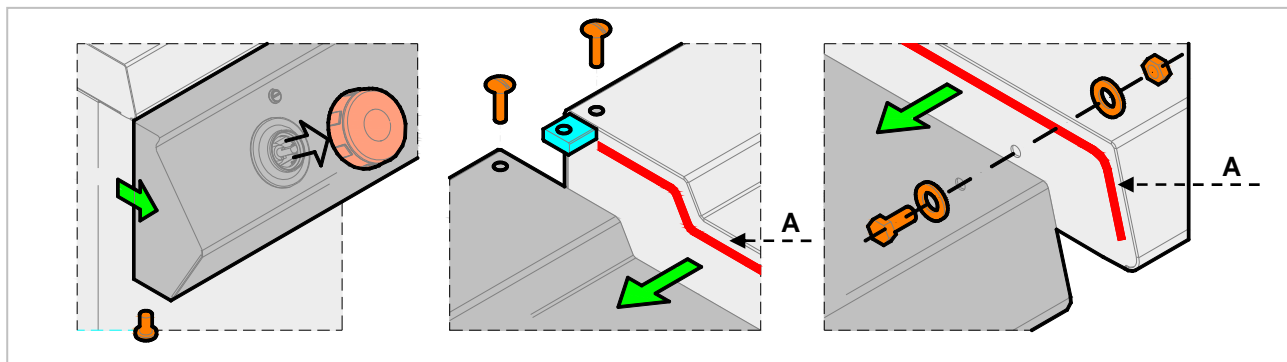


8.4. Montagem do Equipamento em Série

Para montar o equipamento em série (lado a lado), proceda da seguinte maneira:

1. Desmontar os painéis e, se necessário, remover a grelha posterior para a saída dos gases.

2. Aplicar um selante de uso alimentar sobre os lados a serem acoplados (A).
3. Acople os equipamentos e regule o nível (agir sobre os pés).
4. Montar os equipamentos com os elementos para a fixação.
5. Remover o excesso de selante.



8.5. Teste

Antes de tornar o equipamento operativo, é necessário executar um teste do mesmo a fim de avaliar as condições de funcionamento de cada componente e identificar eventuais anomalias.

Para efetuar o teste, execute as seguintes averiguações:

1. Verifique que o fornecimento de energia corresponda ao do equipamento.
2. Verifique os componentes elétricos agindo sobre o disjuntor seccionador.
3. Verifique que os dispositivos de segurança funcionem corretamente.

9. AJUSTES

Não são necessários ajustes específicos sobre o equipamento. Os únicos ajustes são aqueles realizados pelo usuário durante a operação normal.

10. DESCARTE DO EQUIPAMENTO



Este aparelho está marcado com a placa de conformidade à Diretiva Europeia 2002/96/EC, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



O usuário contribui para prevenir as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde se assegurar o descarte apropriado deste produto.



O símbolo no produto ou na documentação que o acompanha indica que este produto não deve ser tratado como um resíduo

doméstico e deve ser entregue num ponto de coleta para a reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos.

Siga as normas locais para a eliminação dos resíduos.

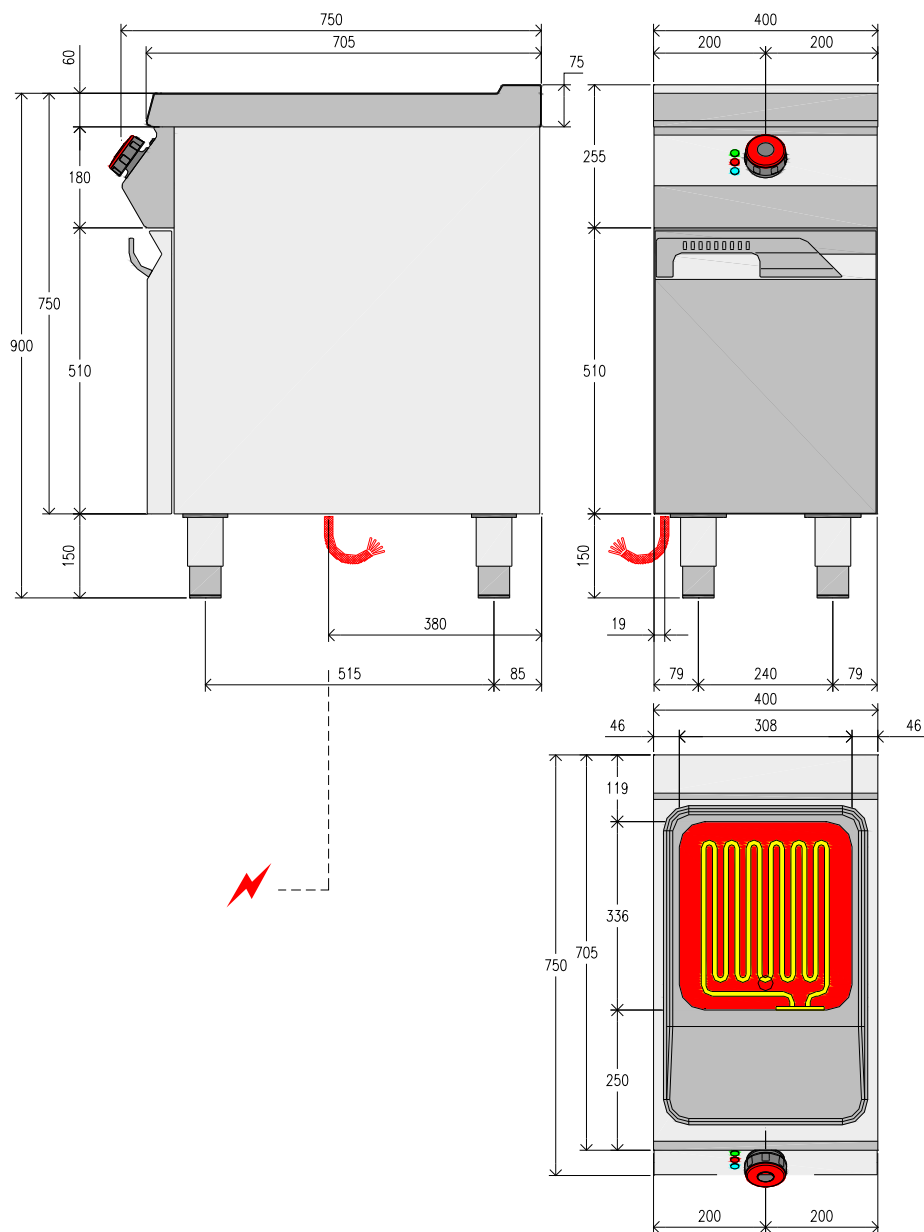
Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contate o serviço de coleta dos resíduos domésticos ou o local de aquisição do produto.


ANEXOS

Modello Model Modelle Modèle Modelo Modelo Model	Vasca Well Becken Cuve Cuba Cuba Kuip	Carico Load Einlegen Charger Cargar Carregar	Potenza Power Leistung Puissance Potencia Potencia Vermogen	Dati elettrici Electrical data Daten zur Elektrik Données électriques Datos eléctricos Dados Elétricos Elektrische gegevens				Peso Weight Gewicht Poids Peso Peso Gewicht
		kg	kW	V	Hz	A	Supply cable	kg
67262/400	13,5	1,3	10,5	380-415V 3N~	50-60 Hz	15,2	5x1,5mm ²	50
67262/700				220-240V 3 ~	50-60 Hz	26,4	4x4mm ²	
67264/400	13,5 (2x)	1,3 + 1,3	21	380-415V 3N~	50-60 Hz	30,4	5x4mm ²	86
67264/700				220-240V 3 ~	50-60 Hz	26,4 + 26,4	4x4mm ² (2x)	
67262/401	17	1,7	14	380-415V 3N~	50-60 Hz	20,3	5x2,5mm ²	50
67262/701				220-240V 3 ~	50-60 Hz	35,1	4x6mm ²	
67264/401	17 (2x)	1,7 + 1,7	28	380-415V 3N~	50-60 Hz	20,3 + 20,3	5x2,5mm ² (2x)	86
67264/701				220-240V 3 ~	50-60 Hz	35,1 + 35,1	4x6mm ² (2x)	
67062/400	21	2,2	17,4	380-415V 3N~	50-60 Hz	25,2	5x2,5mm ²	68
67062/700				220-240V 3 ~	50-60 Hz	43,7	4x10mm ²	
67064/400	21 (2x)	2,2 + 2,2	34,8	380-415V 3N~	50-60 Hz	25,2 + 25,2	5x2,5mm ² (2x)	120
67064/700				220-240V 3 ~	50-60 Hz	43,7 + 43,7	4x10mm ² (2x)	
67262/402	9+9	0,7 + 0,7	15	380-415V 3N~	50-60 Hz	21,7	5x2,5mm ²	62
67262/702				220-240V 3 ~	50-60 Hz	37,7	4x6mm ²	
67062/401	9+9	0,7 + 0,7	15	380-415V 3N~	50-60 Hz	21,7	5x2,5mm ²	77
67062/701				220-240V 3 ~	50-60 Hz	37,7	4x6mm ²	

67262/400

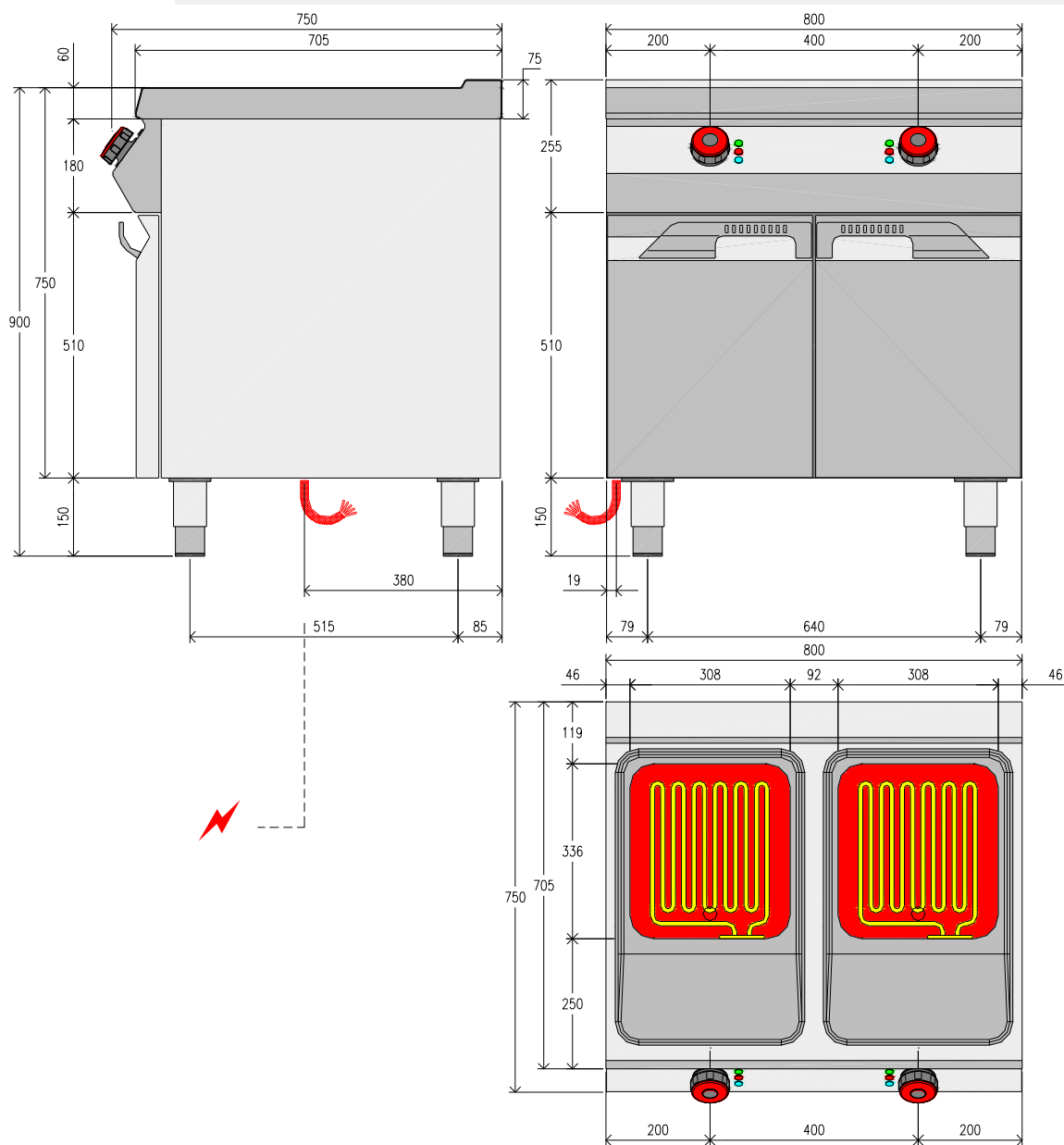
ESQUEMA DAS CONEXÕES - SCHEMA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD




	Allacciamento Elettrico	10.5 kW
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	

67264/400

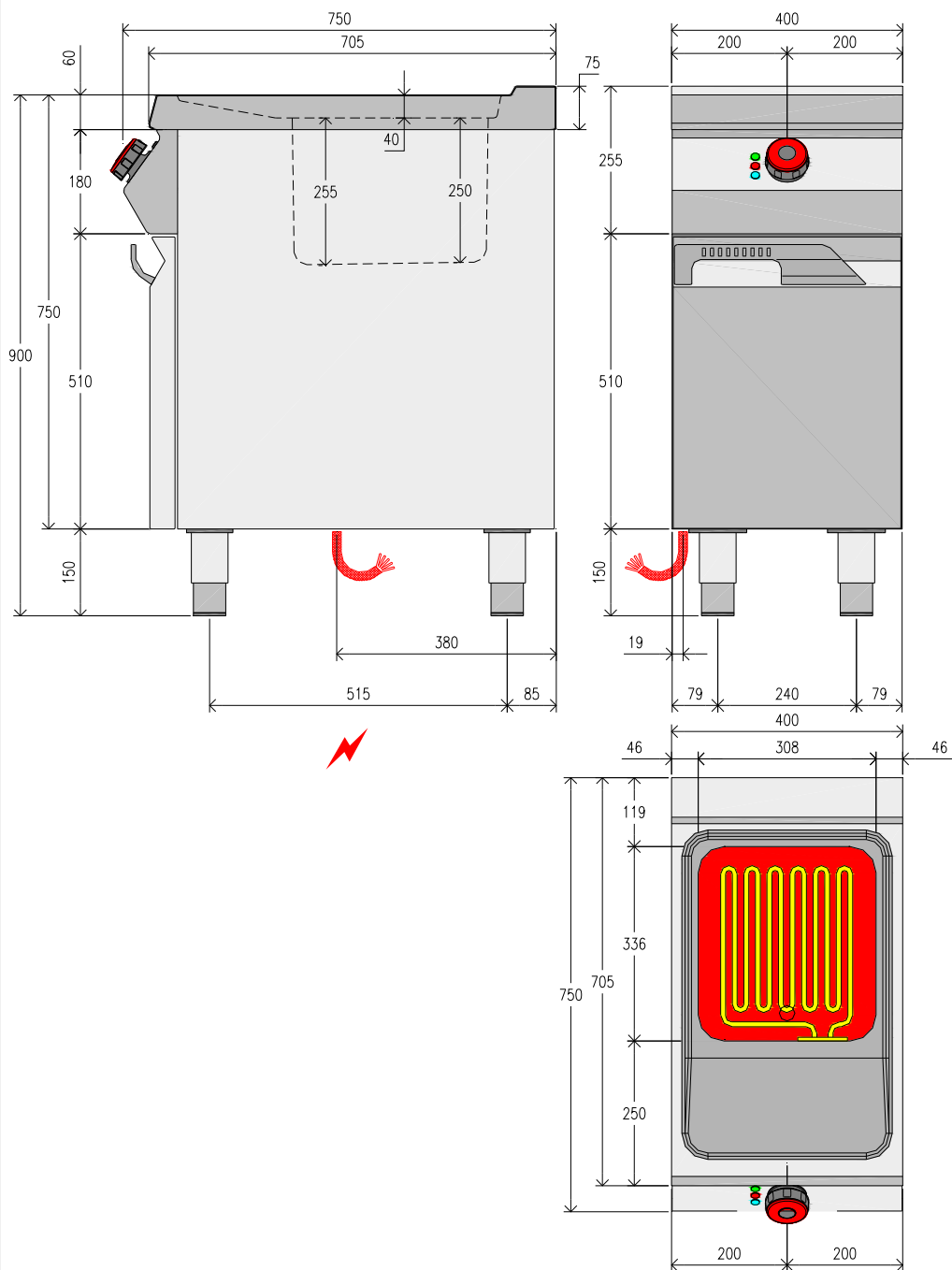
ESQUEMA DAS CONEXÕES - SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD




	Allacciamento Elettrico	21 kW
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	

67262/401

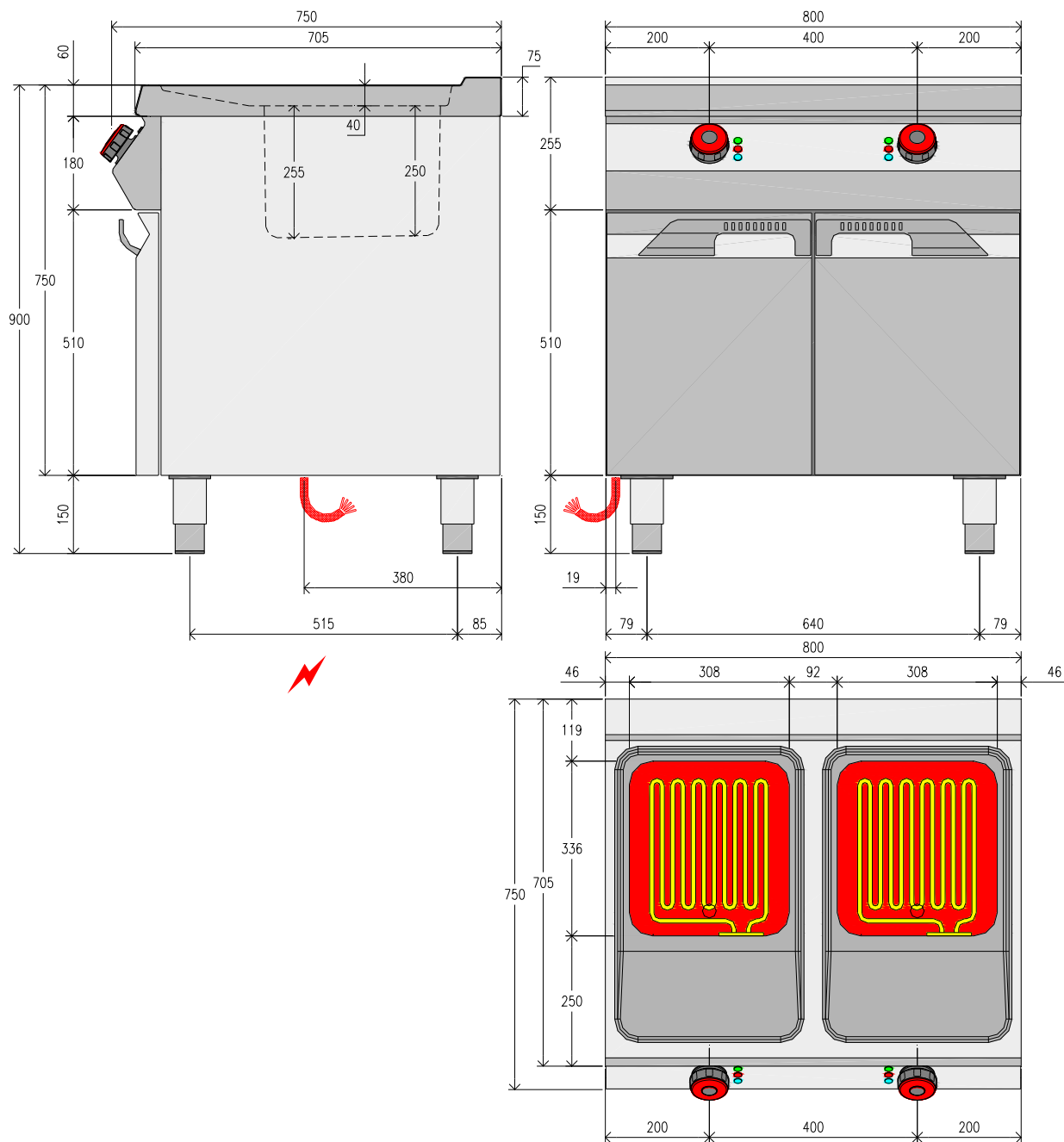
ESQUEMA DAS CONEXÕES - SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD



	Allacciamento Elettrico	14 kW
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	

67264/401

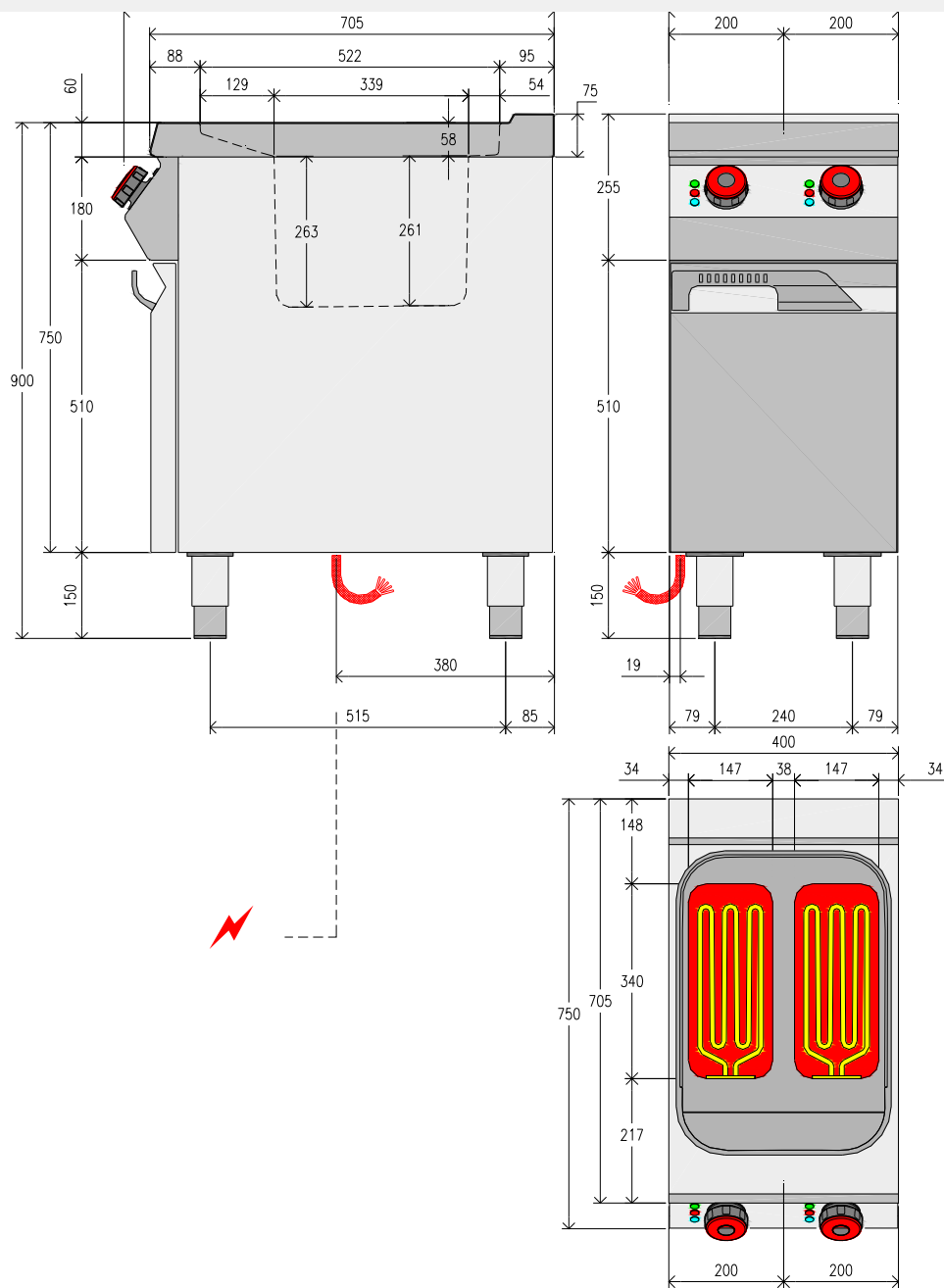
ESQUEMA DAS CONEXÕES - SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD




⚡	Allacciamento Elettrico	28 kW
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	

67262/402

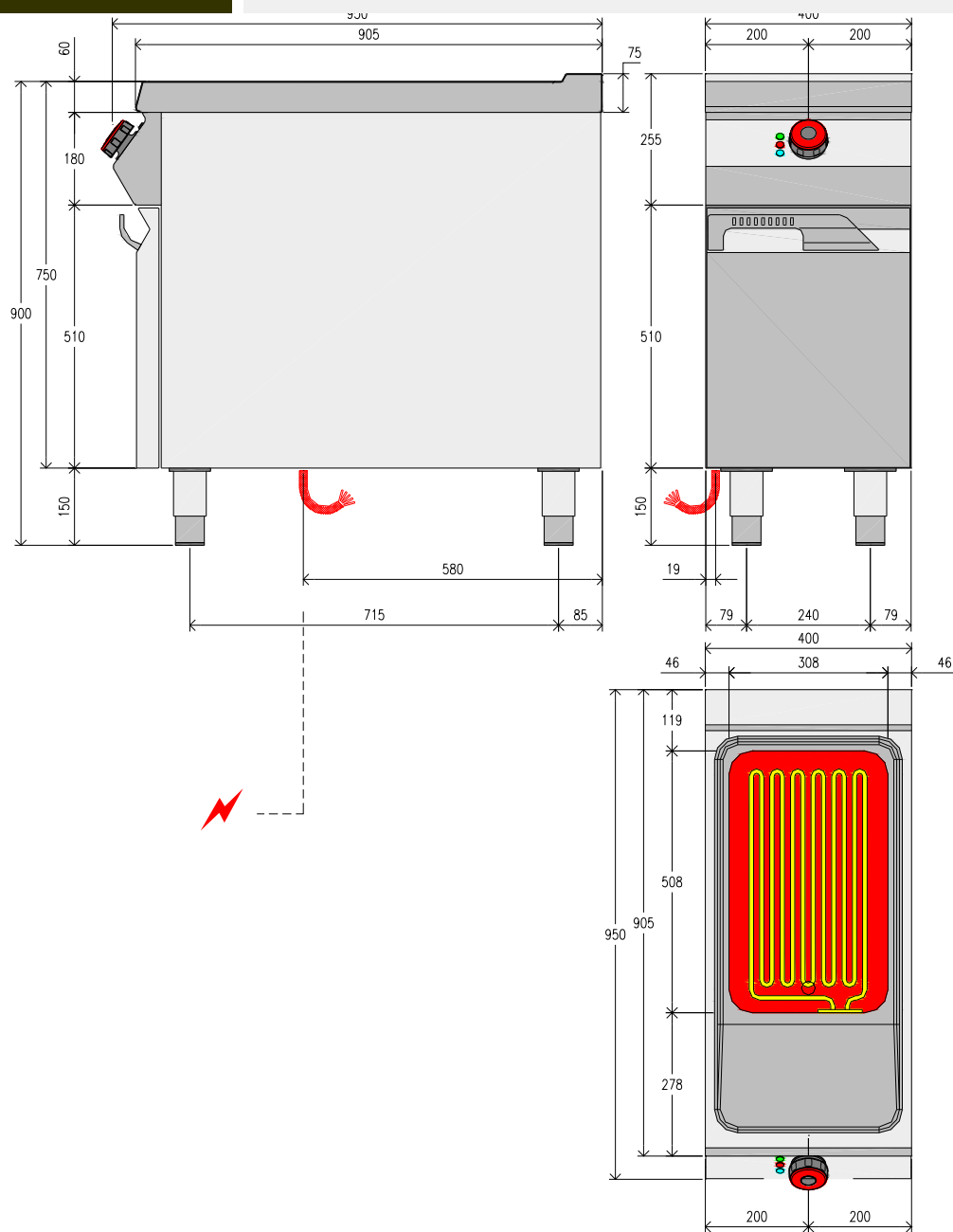
ESQUEMA DAS CONEXÕES - SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD




	Allacciamento Elettrico	7.5+7.5 kW
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	

67062/400

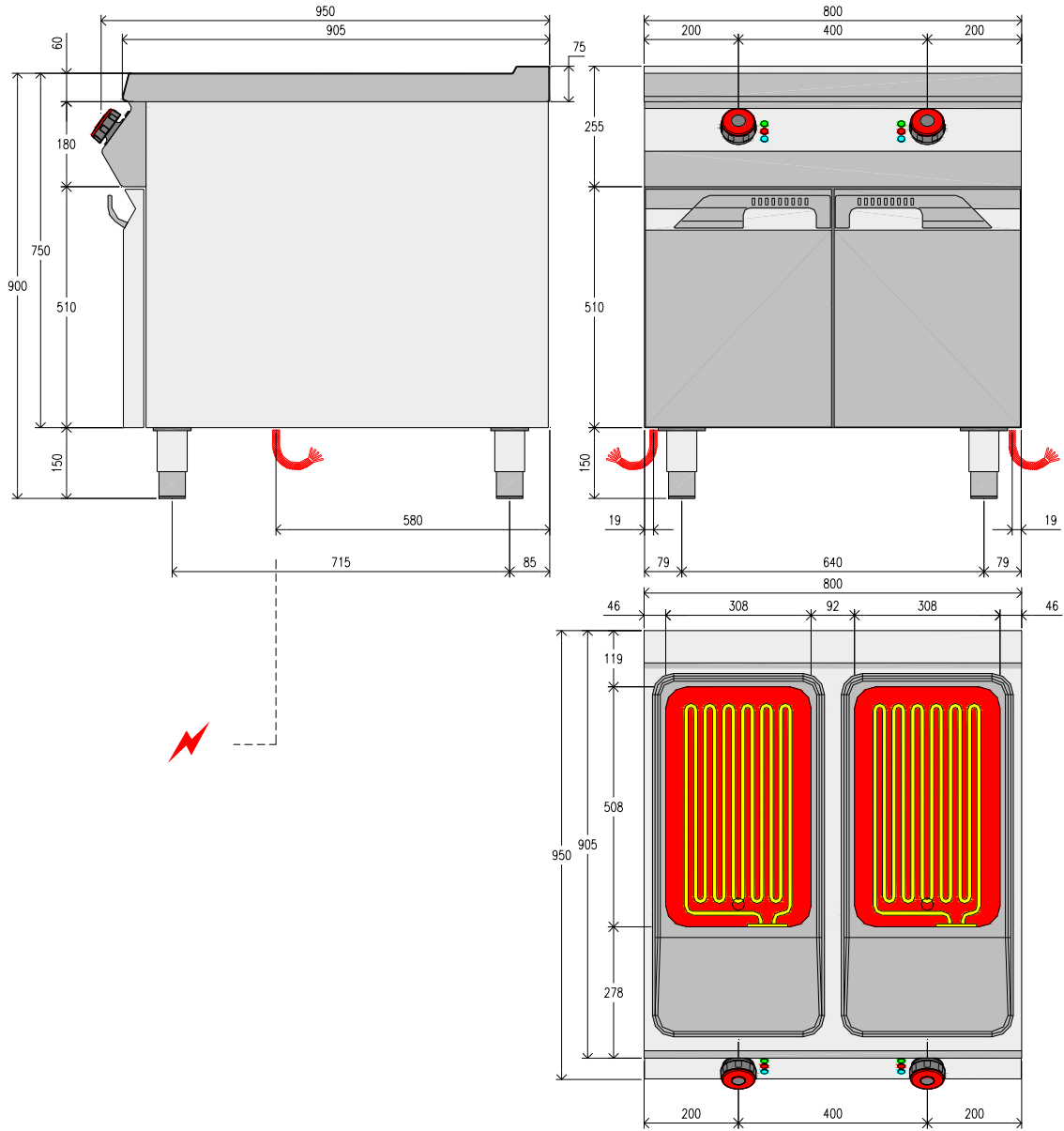
ESQUEMA DAS CONEXÕES - SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD




	Allacciamento Elettrico	17.4 kW
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	

67064/400

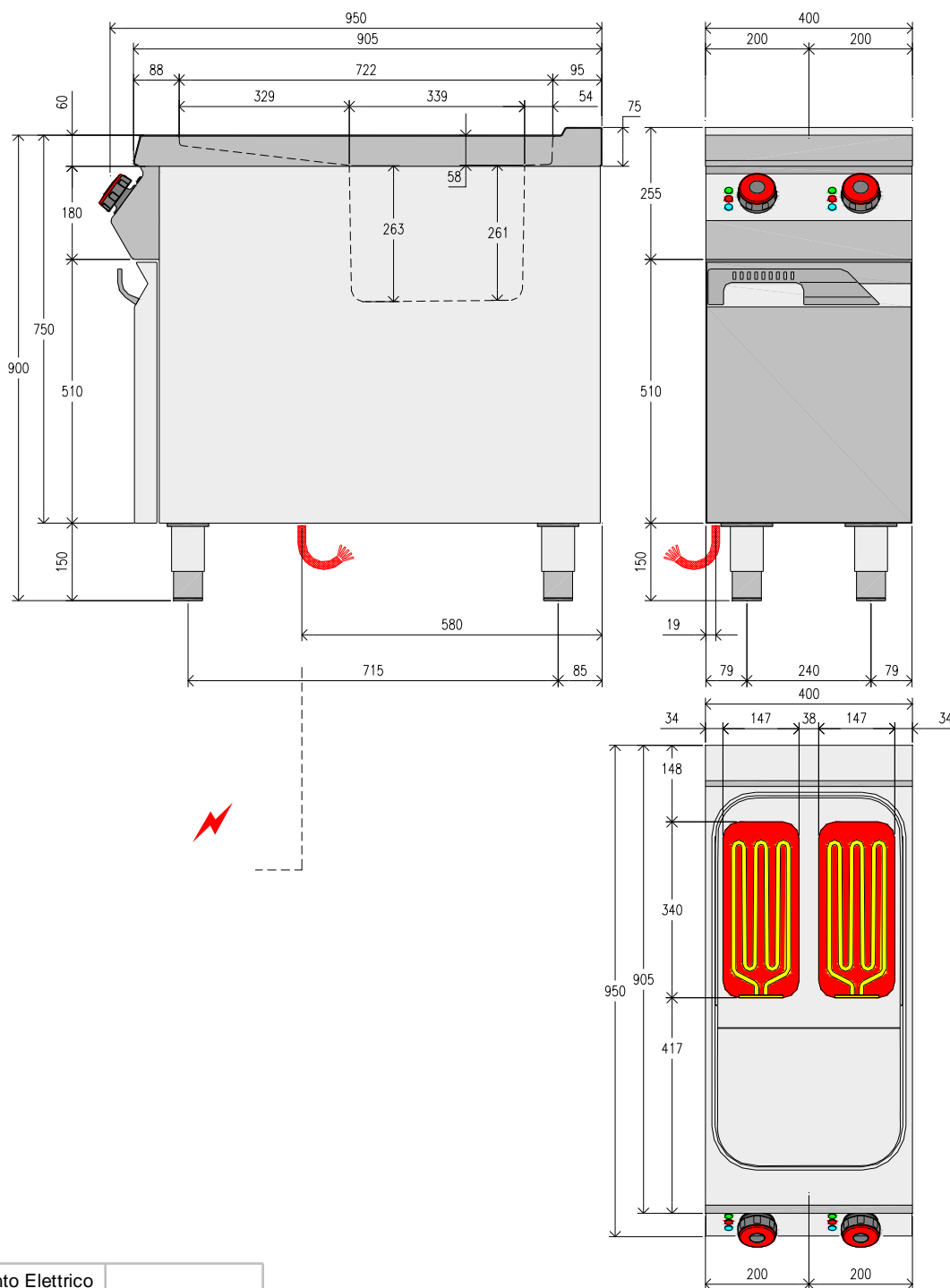
ESQUEMA DAS CONEXÕES - SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD



	Allacciamento Elettrico	34.8 kW
	Electric Connection	
	Branchement Electrique	
	Elektroanschluss	
	Conexiòn elètrica	
	Ligação Elétrica	
	Elektrische aansluiting	

67062/401

ESQUEMA DAS CONEXÕES - SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD

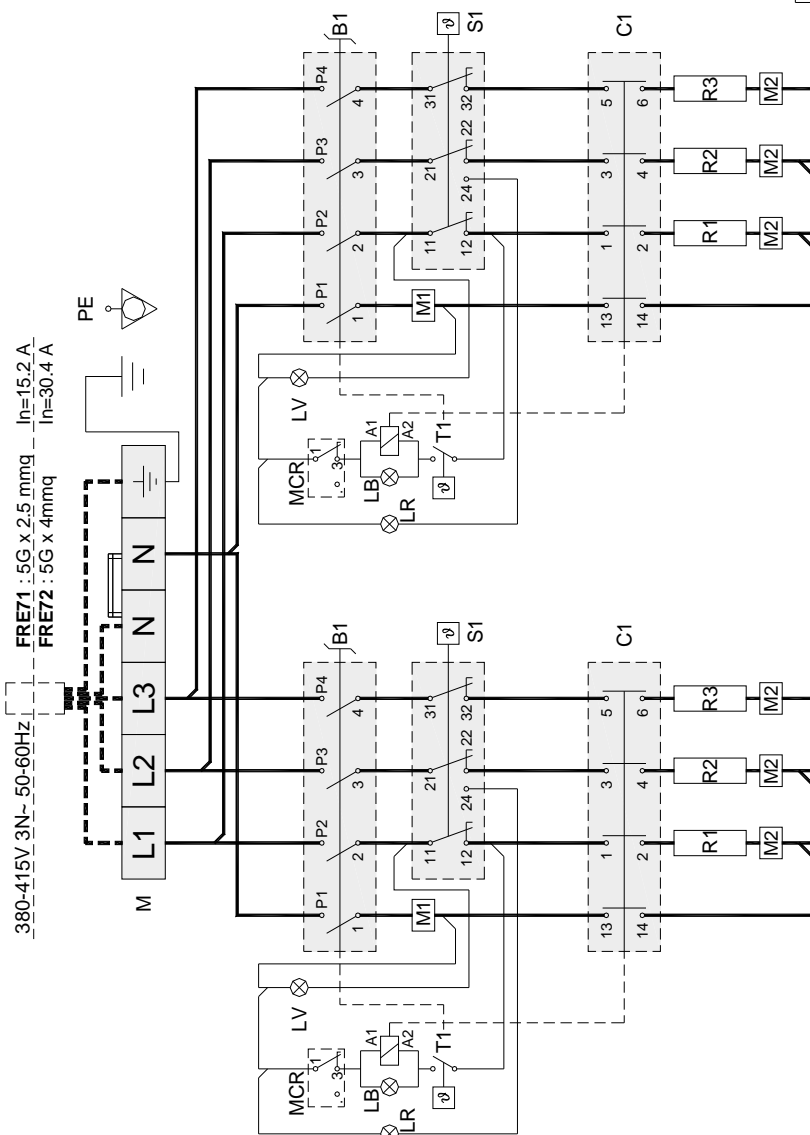


Allacciamento Elettrico
Electric Connection
Branchement Electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica
Ligação Elétrica
Elektrische aansluiting

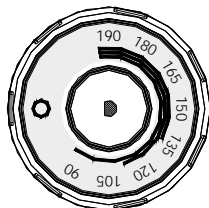
**7.5+7.5
kW**

111 60824
REVISION 03

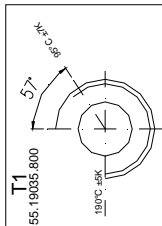
ESQUEMA ELÉTRICO - SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM



380-415V 3N- 50-60Hz
FRE71 : 5G x 2,5 mmq In=15,2 A
FRE72 : 5G x 4mmq In=30,4 A

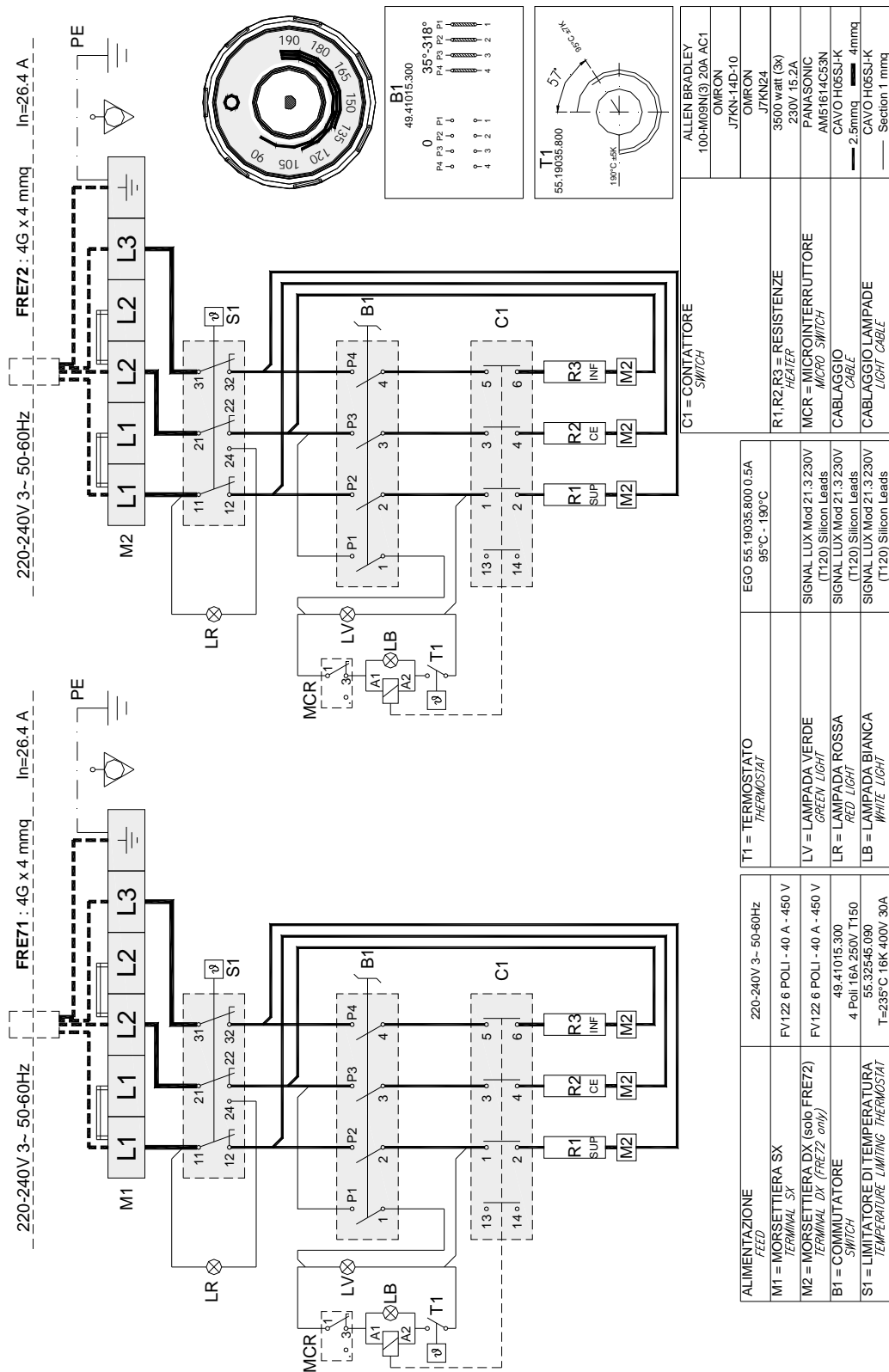


B1	
0	49.41015.300
P4 P3 P2 P1	35°-318°
1 2 3 4	P4 P3 P2 P1
5 6 7 8	1 2 3 4
9 10 11 12	5 6 7 8
13 14 15 16	9 10 11 12
17 18 19 20	13 14 15 16
21 22 23 24	17 18 19 20
25 26 27 28	21 22 23 24
29 30 31 32	25 26 27 28
33 34 35 36	29 30 31 32
37 38 39 40	33 34 35 36
41 42 43 44	37 38 39 40
45 46 47 48	41 42 43 44
49 50 51 52	45 46 47 48
53 54 55 56	49 50 51 52
57 58 59 60	53 54 55 56
61 62 63 64	57 58 59 60
65 66 67 68	61 62 63 64
69 70 71 72	65 66 67 68
73 74 75 76	69 70 71 72
77 78 79 80	73 74 75 76
81 82 83 84	77 78 79 80
85 86 87 88	81 82 83 84
89 90 91 92	85 86 87 88
93 94 95 96	89 90 91 92
97 98 99 100	93 94 95 96
101 102 103 104	97 98 99 100
105 106 107 108	101 102 103 104
109 110 111 112	105 106 107 108
113 114 115 116	109 110 111 112
117 118 119 120	113 114 115 116
121 122 123 124	117 118 119 120
125 126 127 128	121 122 123 124
129 130 131 132	125 126 127 128
133 134 135 136	129 130 131 132
137 138 139 140	133 134 135 136
141 142 143 144	137 138 139 140
145 146 147 148	141 142 143 144
149 150 151 152	145 146 147 148
153 154 155 156	149 150 151 152
157 158 159 160	153 154 155 156
161 162 163 164	157 158 159 160
165 166 167 168	161 162 163 164
169 170 171 172	165 166 167 168
173 174 175 176	169 170 171 172
177 178 179 180	173 174 175 176
181 182 183 184	177 178 179 180
185 186 187 188	181 182 183 184
189 190 191 192	185 186 187 188
193 194 195 196	189 190 191 192
197 198 199 200	193 194 195 196
201 202 203 204	197 198 199 200
205 206 207 208	201 202 203 204
209 210 211 212	205 206 207 208
213 214 215 216	209 210 211 212
217 218 219 220	213 214 215 216
221 222 223 224	217 218 219 220
225 226 227 228	221 222 223 224
229 230 231 232	225 226 227 228
233 234 235 236	229 230 231 232
237 238 239 240	233 234 235 236
241 242 243 244	237 238 239 240
245 246 247 248	241 242 243 244
249 250 251 252	245 246 247 248
253 254 255 256	253 254 255 256
257 258 259 260	257 258 259 260
261 262 263 264	261 262 263 264
265 266 267 268	265 266 267 268
269 270 271 272	269 270 271 272
273 274 275 276	273 274 275 276
277 278 279 280	277 278 279 280
281 282 283 284	281 282 283 284
285 286 287 288	285 286 287 288
289 290 291 292	289 290 291 292
293 294 295 296	293 294 295 296
297 298 299 300	297 298 299 300
301 302 303 304	301 302 303 304
305 306 307 308	305 306 307 308
309 310 311 312	309 310 311 312
313 314 315 316	313 314 315 316
317 318 319 320	317 318 319 320
321 322 323 324	321 322 323 324
325 326 327 328	325 326 327 328
329 330 331 332	329 330 331 332
333 334 335 336	333 334 335 336
337 338 339 340	337 338 339 340
341 342 343 344	341 342 343 344
345 346 347 348	345 346 347 348
349 350 351 352	349 350 351 352
353 354 355 356	353 354 355 356
357 358 359 360	357 358 359 360
361 362 363 364	361 362 363 364
365 366 367 368	365 366 367 368
369 370 371 372	369 370 371 372
373 374 375 376	373 374 375 376
377 378 379 380	377 378 379 380
381 382 383 384	381 382 383 384
385 386 387 388	385 386 387 388
389 390 391 392	389 390 391 392
393 394 395 396	393 394 395 396
397 398 399 400	397 398 399 400
401 402 403 404	401 402 403 404
405 406 407 408	405 406 407 408
409 410 411 412	409 410 411 412
413 414 415 416	413 414 415 416
417 418 419 420	417 418 419 420
421 422 423 424	421 422 423 424
425 426 427 428	425 426 427 428
429 430 431 432	429 430 431 432
433 434 435 436	433 434 435 436
437 438 439 440	437 438 439 440
441 442 443 444	441 442 443 444
445 446 447 448	445 446 447 448
449 450 451 452	449 450 451 452
453 454 455 456	453 454 455 456
457 458 459 460	457 458 459 460
461 462 463 464	461 462 463 464
465 466 467 468	465 466 467 468
469 470 471 472	469 470 471 472
473 474 475 476	473 474 475 476
477 478 479 480	477 478 479 480
481 482 483 484	481 482 483 484
485 486 487 488	485 486 487 488
489 490 491 492	489 490 491 492
493 494 495 496	493 494 495 496
497 498 499 500	497 498 499 500
501 502 503 504	501 502 503 504
505 506 507 508	505 506 507 508
509 510 511 512	509 510 511 512
513 514 515 516	513 514 515 516
517 518 519 520	517 518 519 520
521 522 523 524	521 522 523 524
525 526 527 528	525 526 527 528
529 530 531 532	529 530 531 532
533 534 535 536	533 534 535 536
537 538 539 540	537 538 539 540
541 542 543 544	541 542 543 544
545 546 547 548	545 546 547 548
549 550 551 552	549 550 551 552
553 554 555 556	553 554 555 556
557 558 559 560	557 558 559 560
561 562 563 564	561 562 563 564
565 566 567 568	565 566 567 568
569 570 571 572	569 570 571 572
573 574 575 576	573 574 575 576
577 578 579 580	577 578 579 580
581 582 583 584	581 582 583 584
585 586 587 588	585 586 587 588
589 590 591 592	589 590 591 592
593 594 595 596	593 594 595 596
597 598 599 600	597 598 599 600
601 602 603 604	601 602 603 604
605 606 607 608	605 606 607 608
609 610 611 612	609 610 611 612
613 614 615 616	613 614 615 616
617 618 619 620	617 618 619 620
621 622 623 624	621 622 623 624
625 626 627 628	625 626 627 628
629 630 631 632	629 630 631 632
633 634 635 636	633 634 635 636
637 638 639 640	637 638 639 640
641 642 643 644	641 642 643 644
645 646 647 648	645 646 647 648
649 650 651 652	649 650 651 652
653 654 655 656	653 654 655 656
657 658 659 660	657 658 659 660
661 662 663 664	661 662 663 664
665 666 667 668	665 666 667 668
669 670 671 672	669 670 671 672
673 674 675 676	673 674 675 676
677 678 679 680	677 678 679 680
681 682 683 684	681 682 683 684
685 686 687 688	685 686 687 688
689 690 691 692	689 690 691 692
693 694 695 696	693 694 695 696
697 698 699 700	697 698 699 700
701 702 703 704	701 702 703 704
705 706 707 708	705 706 707 708
709 710 711 712	709 710 711 712
713 714 715 716	713 714 715 716
717 718 719 720	717 718 719 720
721 722 723 724	721 722 723 724
725 726 727 728	725 726 727 728
729 730 731 732	729 730 731 732
733 734 735 736	733 734 735 736
737 738 739 740	737 738 739 740
741 742 743 744	741 742 743 744
745 746 747 748	745 746 747 748
749 750 751 752	749 750 751 752
753 754 755 756	753 754 755 756
757 758 759 760	757 758 759 760
761 762 763 764	761 762 763 764
765 766 767 768	765 766 767 768
769 770 771 772	769 770 771 772
773 774 775 776	773 774 775 776
777 778 779 780	777 778 779 780
781 782 783 784	781 782 783 784
785 786 787 788	785 786 787 788
789 790 791 792	789 790 791 792
793 794 795 796	793 794 795 796
797 798 799 800	797 798 799 800
801 802 803 804	801 802 803 804
805 806 807 808	805 806 807 808
809 810 811 812	809 810 811 812
813 814 815 816	813 814 815 816
817 818 819 820	817 818 819 820
821 822 823 824	821 822 823 824
825 826 827 828	825 826 827 828
829 830 831 832	829 830 831 832
833 834 835 836	833 834 835 836
837 838 839 840	837 838 839 840
841 842 843 844	841 842 843 844
845 846 847 848	845 846 847 848
849 850 851 852	849 850 851 852
853 854 855 856	853 854 855 856
857 858 859 860	857 858 859 860
861 862 863 864	861 862 863 864
865 866 867 868	865 866 867 868
869 870 871 872	869 870 871 872
873 874 875 876	873 874 875 876
877 878 879 880	877 878 879 880
881 882 883 884	881 882 883 884
885 886 887 888	885 886 887 888
889 890 891 892	889 890 891 892
893 894 895 896	893 894 895 896
897 898 899 900	897 898 899 900
901 902 903 904	901 902 903 904
905 906 907 908	905 906 907 908
909 910 911 912	909 910 911 912
913 914 915 916	913 914 915 916
917 918 919 920	917 918 919 920
921 922 923 924	921 922 923 924
925 926 927 928	925 926 927 928
929 930 931 932	929 930 931 932
933 934 935 936	933 934 935 936
937 938 939 940	937 938 939 940
941 942 943 944	941 942 943 944
945 946 947 948	945 946 947 948
949 950 951 952	949 950 951 952
953 954 955 956	953 954 955 956
957 958 959 960	957 958 959 960
961 962 963 964	961 962 963 964
965 966 967 968	965 966 967 968
969 970 971 972	969 970 971 972
973 974 975 976	973 974 975 976
977 978 979 980	977 978 979 980
981 982 983 984	981 982 983 984
985 986 987 988	985 986 987 988
989 990 991 992	989 990 991 992
993 994 995 996	993 994 995 996
997 998 999 1000	997 998 999 1000



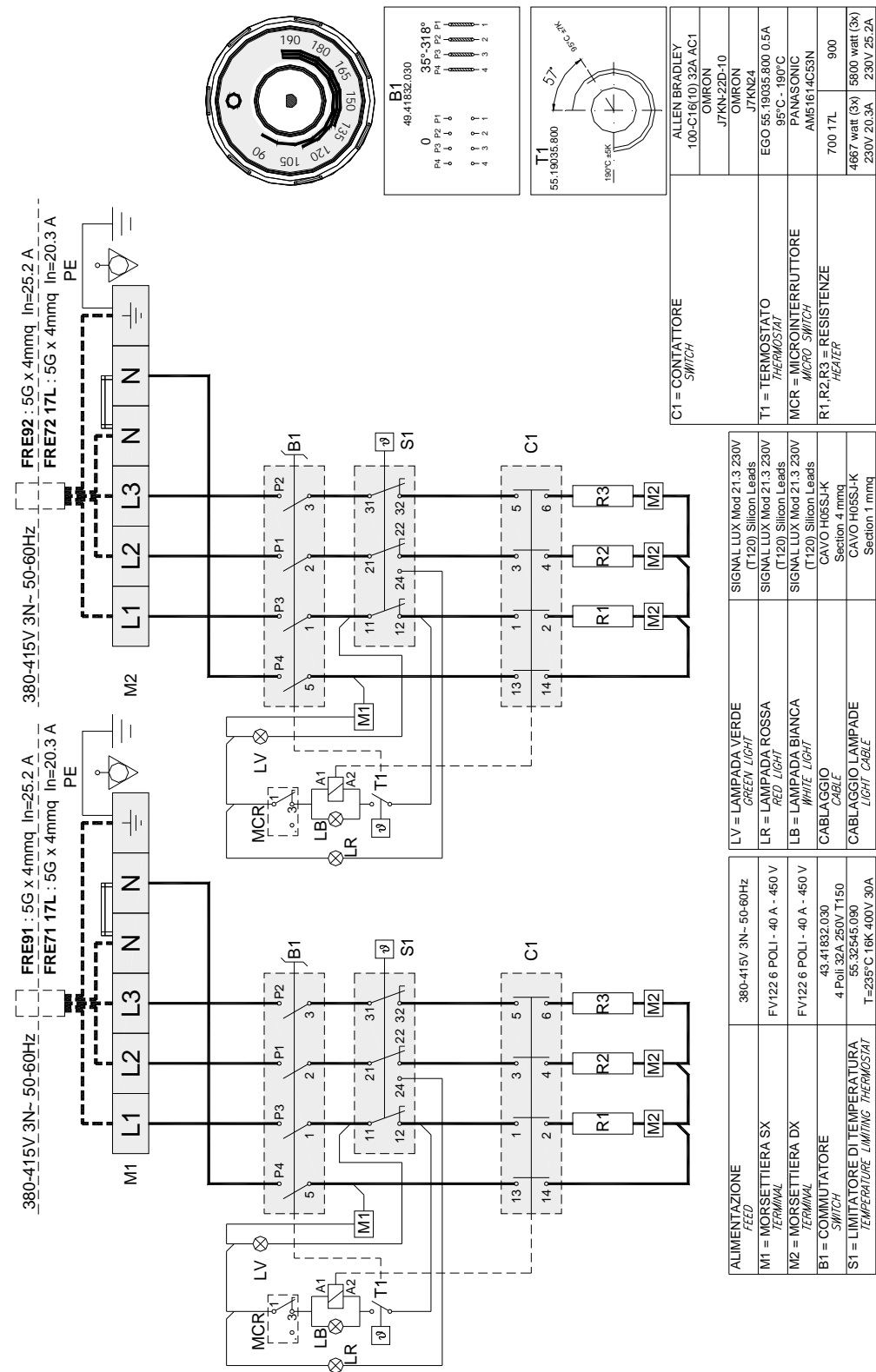
C1 = CONTATTORE SWITCH	ALLEN BRADLEY 100-M09N(3) 20A AC1
	OMRON J7KN-14D-10
	OMRON J7KN24

ESQUEMA ELÉTRICO - SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM



111 61308
REVISION 03

ESQUEMA ELÉTRICO - SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM

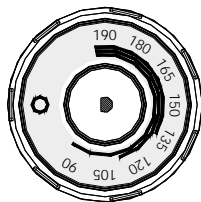
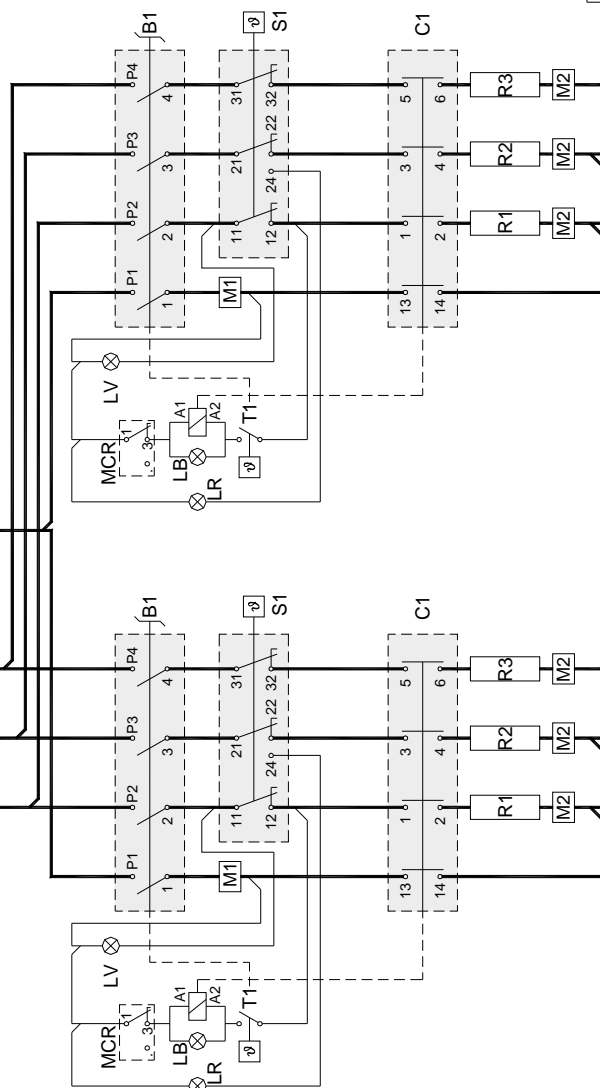
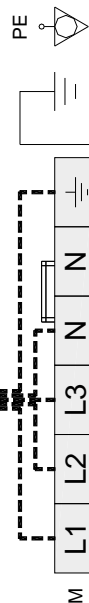




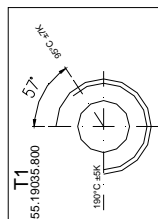
62768
REVISION 01

ESQUEMA ELÉTRICO - SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM

380-415V 3N-50-60Hz **FRE 9+9** : 5G x 2.5 mmq In=21.7 A



B1	
0	35°-318°
P4 P3 P2 P1	P4 P3 P2 P1
4 3 2 1	4 3 2 1
4 3 2 1	4 3 2 1

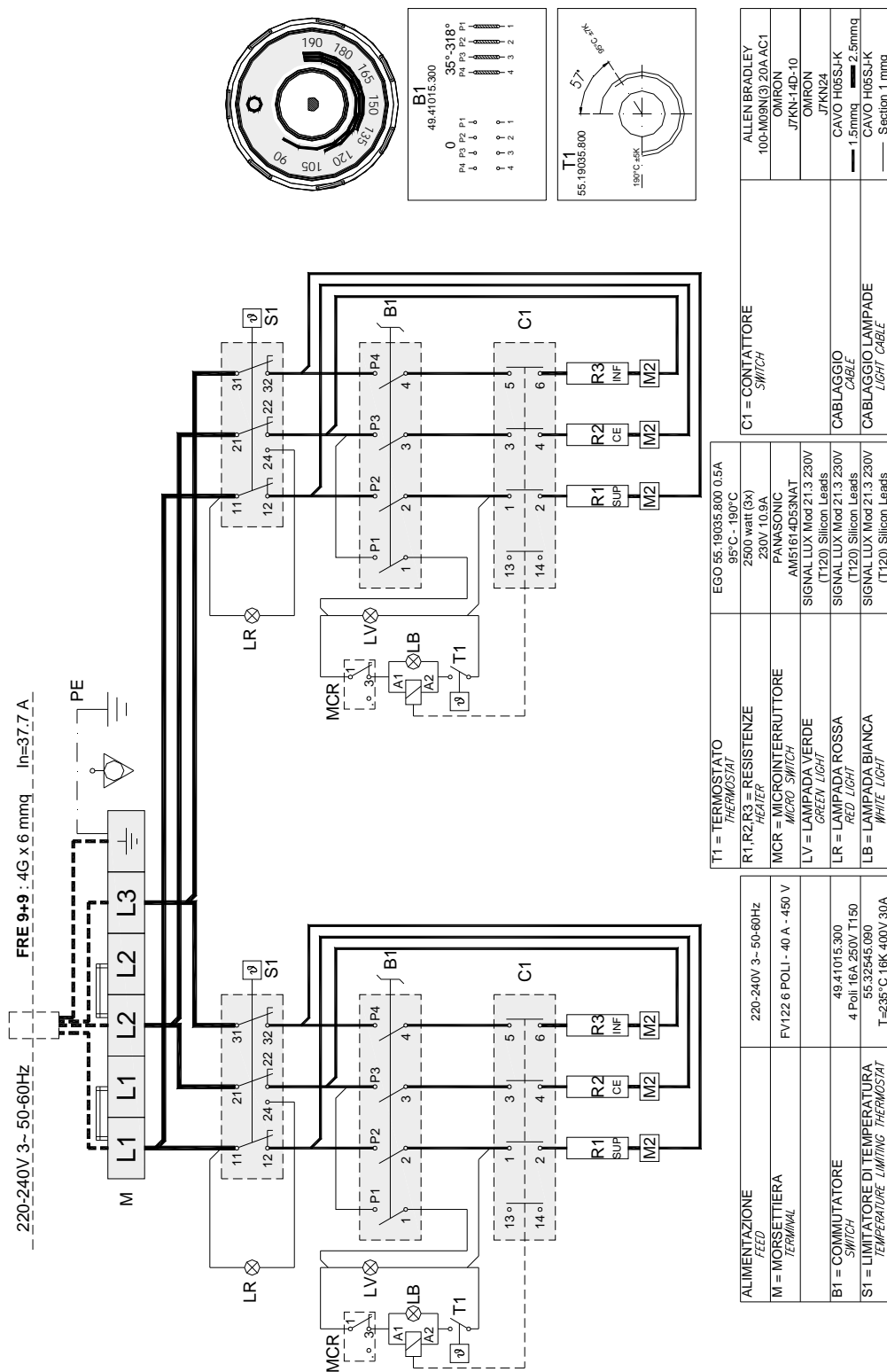


C1 = CONTATTORE SWITCH	ALLEN BRADLEY 100-M09N(3) 20A AC1 OMRON J7KN-14D-10 OMRON J7KN24
R1,R2,R3 = RESISTENZE HEATER	2500 watt (3x) 230V 10.9A
MCR = MICROINTERRUTTORE MICRO SWITCH	PANASONIC AM51614DE3NAT CAVO H05SK-K
CABLAGGIO CABLE	Section 1.5 mmq CAVO H05SK-K
CABLAGGIO LAMPADE LIGHT CABLE	Section 1 mmq

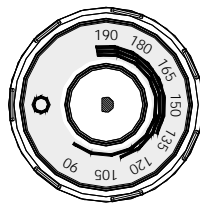
ALIMENTAZIONE FEED	380-415V 3N-50-60Hz	T1 = TERMOSTATO THERMOSTAT	EGO 55-19035.800 0.5A 95°C - 190°C
M = MORSETTIERA TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V	LV = LAMPADA VERDE GREEN LIGHT	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
B1 = COMMUTATORE SWITCH	49.41015.300 4 Poli 16A 250V T150	LR = LAMPADA ROSSA RED LIGHT	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
S1 = LIMITATORE DI TEMPERATURA TEMPERATURE LIMITING THERMOSTAT	55.32845.080 T=235°C 16K 400V 30A	LB = LAMPADA BIANCA WHITE LIGHT	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads

62768
REVISION 01

ESQUEMA ELÉTRICO - SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM

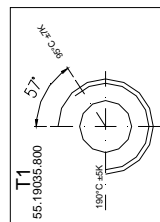


220-240V 3~ 50-60Hz
FRE 9+9 : 4G x 6 mmq In=37.7 A



B1
49.41015.300
35°-318°

PA	P3	P2	P1
8	8	8	8
4	3	2	1



T1 = TERMOSTATO THERMOSTAT	EGO 55.19035.800 0.5A 95°C - 190°C
R1,R2,R3 = RESISTENZE HEATER	2500 watt (3x) 230V 10.9A
MCR = MICROINTERRUTTORE MICRO SWITCH	PANASONIC AM51614D53NAT
LV = LAMPADA VERDE GREEN LIGHT	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
LR = LAMPADA ROSSA RED LIGHT	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads
LB = LAMPADA BIANCA WHITE LIGHT	SIGNAL LUX Mod 21.3 230V (T120) Silicon Leads

ALIMENTAZIONE FEED	220-240V 3~ 50-60Hz
M = MORSETTIERA TERMINAL	FV122 6 POLI - 40 A - 450 V
B1 = COMMUTATORE SWITCH	49.41015.300 4 Poli 16A 250V T150
S1 = LIMITATORE DI TEMPERATURA TEMPERATURE LIMITING THERMOSTAT	55.32845.080 T=235°C 16K 400V 30A

C1 = CONTATTORE SWITCH	ALLEN BRADLEY 100-M09N(3) 20A AC1
CABLAGGIO CABLE	OMRON J7KN-14D-10
CABLAGGIO LAMPADE LIGHT CABLE	OMRON J7KN24
	CAVO H05S-LK 1.5mmq
	CAVO H05S-K 2.5mmq
	Section 1 mmq

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]



A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO.

CE

